



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GALACOŞ (BAYBURT)

1 su bardağı yeşil mercimek
1 tane lavaş veya pide
1 yemek kaşığı tereyağı
Soğanlı yağı için;
3 tane kuru soğan
2 yemek kaşığı sıvı yağ
Sosu için;
1 su bardağı yoğurt
1 su bardağı su
1 çay kaşığı tuz

Mercimeği tencereye alıp, üzerini aşacak kadar su ekleyin ve tuzunu ekleyip, haşlayın.
Soğanları küçük küp küp doğrayıp yağda ara ara karıştırarak pembeleşinceye kadar kavurun.
Pide veya lavaşları küçük parçalar halinde doğrayın, derin bir tabak içine koyun.
Diğer yandan yoğurdu tencereye alın, suyunu tuzunu ekledikten sonra, topaklığı gidene kadar karıştırın, ocağın üzerinde ılınana kadar bekletin.
İlindikten sonra ekmeklerin üzerine dökün.
Ardından, haşlanmış mercimeği süzün ve ekmeklerin üzerine yayarak gezdirin.
Kavurduğumuz soğanı da üzerine serpin.
Tereyağını da ocakta eritip sosu yemeğin üzerine gezdirin.

